

JÍA para el manejo seguro de los alimentos

Temperaturas seguras

Cocine a temperaturas internas seguras.
Temperatura interna recomendada:

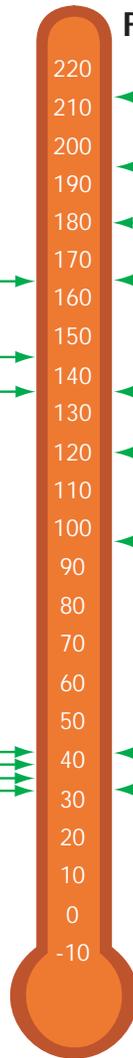
- Aves: 165°F
- Carne de res molida: 157°F cuando menos
- Cerdo: 145°F cuando menos
- Huevos: 145°F cuando menos
- Cocción en microondas: 165°F

Zona de peligro =
Desde más de 41°F hasta menos de 135°F
Margen de temperatura ideal para la reproducción y crecimiento de bacterias

41°F - Descongele alimentos a esta temperatura. Gradúe su refrigerador entre 35° - 41°F para garantizar una temperatura adecuada de los alimentos.

Conserve los alimentos congelados por debajo de los 32°F.

Use siempre un termómetro exacto para verificar la temperatura de los alimentos.



Fahrenheit

220
210
200
190
180
170
160
150
140
130
120
110
100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
-10

212°F - Punto de ebullición del agua al nivel del mar.

180°F - 195°F - Requerida para lavavajillas que desinfectan a base de procesos no químicos.

165°F - Se elimina la mayor parte de las bacterias.

135°F - Temperatura mínima para mantener caliente la comida. Incluye estilo "listo para comer" y "buffet".

120°F - Temperatura mínima del agua caliente en un establecimiento de alimentos.

98.6°F - Temperatura corporal.

41°F - Temperatura máxima para mantener la comida fría.

32°F - Congelamiento del agua.

Tomado de la Compañía de Gas del Sur de California y del Departamento de Salud Pública del Condado de L.



San Bernardino • Department of Public Health
OF ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES
www.sbcounty.gov/dehs

San Bernardino
385 N. Arrowhead Ave.
(909) 884-4056

Ontario
1647 E. Holt Blvd.
(909) 458-9673

Victorville
13911 Park Ave., Suite 200
(760) 243-3773

510096 Safe Food